

PERSISCHE GETRÄNKE



€

Granatapfelsaft 0,25 l

آب انار 4,00

Dough | G

Verdünnter Joghurt mit Kräutern und Soda aufgespritzt

دوغ
0,25 l 3,00
0,45 l 4,50

LIMO-NANA 0,25 l

In Österreich schon Gang und Gäbe. Ein klassisches Sommergetränk mit frischer Minze und Limette

ليمو نعنا 3,30

KHAKESHIR-SEKANJABIEN 0,25 l

Der berühmteste Syrup Irans. Die Hauptzutaten sind Zucker und Essig, dazu die Kerne der Sophienrauke. Er ist Durstlöschend, beugt arteriellen Verschluss vor und hilft bei Kopfschmerzen. Er stärkt zusätzlich Leber und Magen.

خاک شیرسکنجبین 3,30

BIDMESHK (Persische WildBlüte mit Rosenwasser) 0,25 l

Die Blüte stärkt das Herz, beruhigt die Nerven. Sie wächst nur im Frühling, wo sie geerntet wird und ähnlich wie ein Parfüm hergestellt wird.

بيدمشک 3,20

VORSPEISEN



			€
1)	MASTOKHIAR G Klein geschnittene Gurken in Joghurt vermengt und verfeinert mit Minze und Rosenblätter	ماست و خيار	4,50
2)	MASTOMUSIR G Wildknoblauch mit Joghurt nach Art des Hauses	ماست و موسير	4,50
3)	BORANI G Joghurt mit Blattspinat und Knoblauch auf persische Art	برانی اسفناج	4,50
4)	HUMUS N Passierte Bohnen mit Sesam, Olivenöl und Knoblauch	حوموص	4,80
5)	GRANATAPFEL SPINAT Gebratener Spinat mit dem Pulver von Granatapfelkernen	اسفناج اناری	6,50
6)	MIRSA GHASEMI Geräucherte Melanzani und Tomaten verfeinert mit Knoblauch	میرزا قاسمی	6,50
7)	DOLME BARG Mit Reis gefüllte Weinblätter, zubereitet mit Kräutern	دلمه برگ	6,50
8)	KASCHKE BADEMDJAN G Gebratenen Melanzani mit speziellem Sauerrahm und Minzsauce	کشک بادمجان	7,00
9)	SALAD OLVIEH C Persischer Kartoffelsalat mit Hühnerfleisch	سالاد الویه	6,50
10)	SEYTUN PARWARDEH H Oliven eingelegt in Granatapfelsoße und saft verfeinert mit Walnüssen und Kräutern	زیتون پرورده	5,50
11)	SIRTORSCHI In Weinessig eingelegter Knoblauch	سیر ترشی	5,50
12)	TORSCHI In Weinessig eingelegtes und mit Kräutern verfeinertes Mischgemüse	ترشی	5,50
13)	SALZGURKEN	خيار شور	4,50
14)	VORSPEISENPLATTE 6 unterschiedliche Auswahlmögl.	دیس پیش غذا	14,00

SUPPEN



15)	LINSENSUPPE L	سوپ عدس	4,00
16)	GERSTEN SUPPE A,G	سوپ جو	4,00
17)	PERSICHE SUPPE(ASH RESHTE) G	آش رشته	4,50

SALATE



18)	KLEINER GEMISCHTER SALAT M Salat, Kraut, Karotten, Tomaten, Gurken, dazu Soße	سالاد مخلوط (کوچک)	3,50
19)	SALAT SCHIRAZI Tomaten, Gurken und Zwiebeln klein geschnitten mit Limettensaft	سالاد شیرازی	4,50

ZUSÄZLICHE EXTRAS



20)	PORT. SAFFRAN REIS	یک پرس برنج	4,00
21)	1 SPIESS GEGRILLTE TOMATEN	یک سیخ گوجه	4,00
22)	1 SPIESS KUBIDEH	یک سیخ کوبیده	4,00
23)	1 SPIESS DJUDJE M,G	یک سیخ جوجه	8,90
24)	LAWASCH A Persisches Fladenbrot	نان لواش	2,00
25)	ZERESCHK A	زرشک	1,80

HAUPTSPEISEN



SPEZIALITÄTEN AUS DEM KOCHTOPF

€

- | | | |
|--|---|-------|
| 30) GHEIME | چلو خورشت قیمه | 13,00 |
| Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten und Rindfleisch, dazu Basmatireis | | |
| 31) GHORME SABZI | چلو خورشت قورمه سبزی | 13,50 |
| Eine Variation aus Kräutern mit Kidneybohnen und Rindfleisch, dazu Basmatireis | | |
| 32) BADEMDJAN | چلو خورشت بادمجان | 14,50 |
| Gebratene Melanzani mit Huner Fleisch in einer Tomatensoße, dazu Basmatireis | | |
| 33) BAMIJEH | چلو خورشت بامیه | 13,00 |
| Eintopf aus feinen Okraschoten mit Rindfleisch, dazu Basmatireis | | |
| 34) GHEIME BADEMDJAN | چلو خورشت قیمه بادمجان | 13,50 |
| Gemischter Eintopf aus Melanzani, Spalterbsen, Tomaten und Rindfleisch, dazu Basmatireis | | |
| 35) FESENDJAN H | چلو خورشت فسنگان | 14,50 |
| Eine Soße aus Granatapfelsirup und Walnüssen mit Hühnerfleisch, dazu Basmatireis | | |
| 36) ADAS POLO | عدس پلو (با مرغ یا ماهیچه) | |
| <u>Lammstelze</u> , mit Linsenreis, Rosinen, Dattel und verfeinert mit Zimt | | 16,00 |
| <u>Huhn</u> , mit Linsenreis, Rosinen, Dattel und verfeinert mit Zimt | | 13,00 |
| 37) BAGHALI POLO | باقالی پلو مخصوص آپادانا (با مرغ یا ماهیچه) | |
| <u>Lammstelze</u> , mit Dillenreis und dicken Bohnen | | 15,50 |
| <u>Huhn</u> , mit Dillenreis und dicken Bohnen | | 12,50 |
| 38) SERESCHK POLO | زرشک پلو (با مرغ یا ماهیچه) | |
| <u>Lammstelze</u> , mit Berberitzenreis | | 15,50 |
| <u>Huhn</u> , mit Berberitzenreis | | 12,50 |
| 39) AKBAR JUJE | اکبر جوجه | |
| Halbes Huhn gekochte in Öl, dazu Basmatireis und Granadapfelsonne | | 15,50 |



GRILL SPEZIALITÄTEN

RIND UND LAMM

€

- 40) **TSCHELO – KABAB KUBIDEH** چلو کباب کوبیده (با سالاد) 13,00
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 41) **KABAB NAN | A** کباب نان (با سالاد) 13,00
2 Spieße vom faschierten Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate auf Fladenbrot, dazu Salat
- 42) **SCHISCH-KABAB | M** شیش کباب / چنجه (با سالاد) 16,50
Spieß vom Lammfilet serviert mit gegrillte Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 43) **KABAB TORSCH | M,H** کباب ترش (با سالاد) 16,70
Spieß vom Lamm mit Granatapfelsoße und Walnuss serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate, dazu Salat
- 44) **LAMMKOTELETT (Schischlik)** شیشلیک (با سالاد) 17,00
Spieß vom Lammrücken serviert mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 45) **KABAB BARG** چلو کباب برگ (با سالاد) 18,50
Lammfilet vom Spieß serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate, dazu Salat
- 46) **KABAB SOLTANI** چلو کباب سلطانی (برگ و کوبیده با سالاد) 20,50
Lammfilet und Faschiertes aus Rind- und Lammfleisch vom Spieß serviert mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat

GEFLÜGEL

- 50) **DJUDJE KABAB(Filet) | M,G** جوجه کباب بدون استخوان (با سالاد) 14,70
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat
- 51) **DJUDJE TORSCH (Filet) | H,M,G** جوجه ترش (با سالاد) 14,90
Hühnerfilet vom Spieß mit Granatapfelsoße und Walnuss, serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate, dazu Salat
- 52) **DJUDJE ATASCH (Scharf/ Filet) | M,G** جوجه آتش (سالاد) 14,90
Hühnerfilet vom Spieß mit Scharfesoße, serviert mit Basmatireis und gegrillter Tomate, dazu Salat
- 53) **DJUDJE KABAB (Unterkeule)** جوجه کباب با استخوان (با سالاد) 14,70
Mariniertes Hühnerfleisch mit Knochen vom Spieß mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat

LAMM/RIND UND HUHN

€

- 60) **KABAB BAKHTIARI** | M,G چلو کباب بختیاری (با سالاد) **16,00**
Lamm-und Hühnerfleisch abwechselnd am Spieß serviert mit Basmatireis , dazu gegrillte Tomate und Salat
- 61) **MAKHSUS APADANA** | M,G چلو کباب مخصوص آپادانا (با سالاد) **19,50**
Lamm-und Hühnerfleisch abwechselnd am Spieß mit ein Spieß Kubide serviert mit Basmatireis , dazu gegrillte Tomate und Salat
- 62) **DJUDJE KABAB SOLTANI(Filet)** | M,G چلو کباب جوجه سلطانی (با سالاد) **18,70**
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß und ein Spieß Kubide mit gegrillter Tomate und Basmatireis, dazu Salat

GRILL PLATTEN

- 70) **APADANA PLATTE (für 2 Personen)** | M,G دیس آپادانا (برای دو نفر) **37,00**
Eine Variation aus 2 Sp. Kubideh ,1 Sp. Djudje ,1 Sp. Schisch Kabab, mit Basmatireis dazu Salat
- 71) **MAKHSOS PLATTE (für 4 Personen)** | M,G دیس مخصوص (برای چهار نفر) **65,00**
Eine Variation aus 4 Sp. Kubideh, 1 Sp. Djudje, 1 Sp. Djudje mit Knochen, 1 Sp. Schisch Kabab mit Basmatireis dazu Salat
- 72) **SOLTANI PLATTE (für 6 Personen)** | M,G دیس سلطانی (برای شش نفر) **105,00**
Eine Variation aus 6 Sp. Kubideh, 1 Sp. Barg, 1 Sp. Lammkotlett, 1 Sp. Djudje, 1 Sp. Djudje mit Knochen, 1 Sp. Schisch Kabab, mit Basmatireis dazu Salat

FISCH SPEZIALITÄTEN



- 73) **FORELLE-FILET mit Kräuterreis** | D, M سبزی پلو با ماهی قزل آلا (با سالاد) **14,50**
Gebraten auf persische Art, serviert mit Kräuterreis und Kräutersoße, dazu Salat

KINDERPORTIONEN (KLEINE PORTIONEN)



- 74) **TSCHELO KABAB KUBIDE** نیم پرس چلو کباب کوبیده **8,00**
1 Spieß von faschiertem Rind- und Lammfleisch mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis
- 75) **DJUDJE KABAB (Filet)** | M,G نیم پرس جوجه کباب **9,00**
Mariniertes Hühnerfilet vom Spieß mit gegrillter Tomate, dazu Basmatireis

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN



		€
80) GHEIME ♥	خورشت قیمه (بدون گوشت)	10,00
Eintopf aus Spalterbsen, Tomaten mit Basmatireis		
81) GHORME SABZI ♥	خورشت قورمه سبزی (بدون گوشت)	11,00
Eine Variation aus Kräutern mit Kidneybohnen mit Basmatireis		
82) BADEMDJAN ♥	خورشت بادمجان (بدون گوشت)	11,00
Eintopf aus Melanzani und Tomaten serviert mit Basmatireis		
83) BAMIJEH ♥	خورشت بامیه (بدون گوشت)	10,00
Eintopf aus Okraschoten in Tomatensoße serviert mit Basmatireis		
84) FESSENDJAN H ♥	خورشت فسنجان (بدون گوشت)	12,00
Eintopf aus Walnüssen und Granatapfelfoße serviert mit Basmatireis		
85) GHEIME BADEMDJAN ♥	قیمه بادمجان (بدون گوشت)	10,50
Gemischter Eintopf aus Melanzani, Spalterbsen und Tomaten serviert mit Basmatireis		
86) KUKU SABZI C	کوکو سبزی (بدون گوشت)	10,50
Kräuteromlette serviert mit Basmatireis		

♥ = Vegan

DESSERTS



HAUSGEMACHT & FRISCH

		€
90) ROULADE A,G,C	رولت	4,00
91) BAGHLAVA A,G	باقلوا	4,20
92) NUN KHAMEI A, G Windbeutel mit Schlagsahne	نون خامه ای	4,00
93) SCHOLESARD H Süßer Reispudding verfeinert mit Mandeln und Safran	شله زرد	4,00
94) HAUSGEMACHTES EIS H, G Mit Safran (auf persische Art)	بستنی زعفرانی	5,20

ALLERGENINFORMATION: A-Glutenhaltiges Getreide | B-Krebstiere | C-Eier | D-Fisch | E-Erdnuss
F-Soja | G-Milch | H-Schalenfrüchte | L-Sellerie | M-Senf | N-Sesam | O-Sulfite | P-Lupine | R-Weichtiere

Alle Preise verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Abgaben und Steuern!